



PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

II EDIZIONE

DIRETTORE TECNICO ALESSANDRO DALMASSO
PRESIDENTE DELLA GIURIA ALESSANDRO RACCA

21-22 MARZO 2022

IN STREAMING

Si sta avviando alla fase conclusiva la seconda edizione del **Premio Pasticceria Giovani**, concorso nazionale di pasticceria riservato agli allievi/e agli ultimi anni delle scuole di settore ideato e organizzato da **Associazione Pièce**. Il tema di quest'anno è la **pasta frolla**, declinata in versione sia dolce sia gastronomica nella realizzazione di una torta da viaggio e di una monoporzionata salata.

Come sapete, l'iniziativa si svolgerà secondo la formula "mista" (già sperimentata con successo nel 2021 per la terza edizione del Premio Cioccolato Giovani) che prevede la **trasmissione in streaming di tutti i lavori** e la **presenza fisica della sola giuria**, chiamata a valutare le preparazioni inviate tramite corriere dai partecipanti alla sede ospitante (Ipssea "G. Colombatto" di Torino) unitamente ai video di documentazione del lavoro svolto.

Le limitazioni imposte dal permanere dell'emergenza pandemica ci hanno privati della dimensione collettiva e corale, ma non ci hanno impedito di offrire un'edizione di **altissimo livello** sotto tutti i punti di vista, a partire dalla **partecipazione**.

Sono ben **17 i progetti ammessi** alla gara: ragazzi e ragazze di ogni parte d'Italia hanno saputo rispondere alla difficile sfida posta dal regolamento di questa edizione, che richiedeva non solo l'ideazione e realizzazione di prodotti ma anche l'organizzazione e gestione della loro spedizione. E, come è nostra consuetudine, chiedeva di unire il **lavoro di squadra** nella fase progettuale e creativa con l'assunzione di responsabilità della **partecipazione individuale in rappresentanza della propria scuola**.

L'impegno di allievi e insegnanti viene ricompensato con **premi di grande valore e prestigio** conferiti sia ai singoli partecipanti, ai quali sono offerte eccellenti opportunità formative come corsi e stage; sia alle rispettive scuole, che ricevono **attrezzature, materie prime** e la possibilità di ospitare professionisti di punta per **masterclass e dimostrazioni**.

A valutare questo lavoro sarà una **giuria** non meno che stellare. Presieduta da **Alessandro Racca**, include i tre quarti del Team Italy trionfatore a Lione: **Alessandro Dalmasso** (Direttore Tecnico del Premio), **Massimo Pica** e **Andrea Restuccia**, ai quali si aggiunge il giovanissimo ma già pluripremiato **Filippo Valsecchi**.

I lavori della II edizione del Premio Pasticceria Giovani si articoleranno in due giornate e saranno interamente trasmessi in **streaming** sulla piattaforma Zoom negli orari e ai link di seguito indicati

Lunedì 21 marzo, inizio ore 8 - Visione video e valutazione prodotti (fine lavori entro le ore 16:30)

<https://zoom.us/j/91236850650?pwd=T09RdIA1alpRaWl0MGhxNOM3V2RqZz09>

Martedì 22 marzo ore 10:30 - Annuncio e premiazione dei vincitori

<https://zoom.us/j/95491662804?pwd=c1NPOEN4Tmx0VGw2OFNhWkd1RjFUUT09>

La II edizione del Premio Pasticceria Giovani è resa possibile dal **supporto di aziende leader** che, pur nell'estrema difficoltà e incertezza del periodo, hanno confermato integralmente il loro supporto.

I sostenitori di questa edizione del concorso sono **Agugiaro&Figna, Carpigiani, Cove, Eurovo, Fiasconaro, Frascheri, Fructital, Icam Linea Professionale, IFSE Accademia di Alta Cucina e Pasticceria, Lesepidado, Selmi, Silikomart Professional**. Media partner **Pasticceria Internazionale**

Contatti

mail: info@associazionepiece.it

web: www.associazionepiece.org

FB-IG-YT: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151





21-22 marzo 2022

PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

2^a edizione

In diretta streaming dall'istituto "G. Colombatto" di Torino



Direttore tecnico:
Alessandro Dalmasso



Presidente della Giuria:
Alessandro Racca

Con il sostegno e la collaborazione di:



Media partner:



www.associazionepiece.org
info@associazionepiece.org

